Olla Arrocera Digital
K-DRC14B
K-DRC14N
K-DRC14G
K-DRC14R

MANUAL DE USUARIO

KALLEY

Por favor antes de utilizar el producto lea este manual cuidadosamente para asegurar un correcto uso de la máquina y también por su seguridad.

Tabla de contenido

Tabla de contenido	**1**
Medidas de seguridad	**2**
Instrucciones de cable corto	**2**
Contenido de la caja	**3**
Antes del primer uso	**3**
Para cocer arroz	**4**
Tabla de medidas	**6**
Arroz salteado combinado con fuego lento	**6**
Preparación de arroz salteado	**8**
Cocción al vapor	**10**
Cocción al vapor y cocción de arroz simultánea	**12**
Tablas de Cocción al vapor	**13**
Limpieza de la olla	**16**
Solución de problemas	**17**
Recetas	**17**

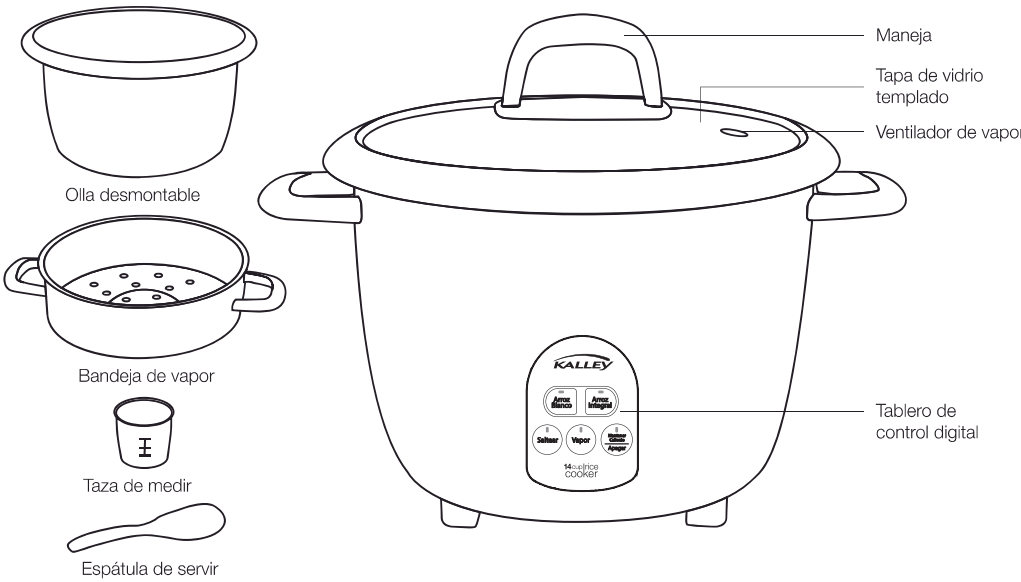
Medidas de seguridad

1. Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.
2. No toque las superfícies calientes, utilice las manijas o las perillas.
3. Úsese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
5. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
6. Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
7. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionado defectuosamente. Por favor contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo repararen o lo ajusten.
8. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Kalley puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
9. No se utilice a la intemperie.
10. No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.
11. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.
12. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.
13. Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.
22. Para desconectar póngase el control en “Apagar” y después separe el cable del enchufe en el muro.
23. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.
24. Este aparato no está diseñado para freír alimentos.

Instrucciones de cable corto

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2 Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelguepor el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

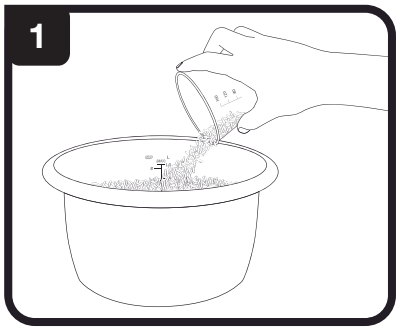
Contenido de la caja



Antes del primer uso

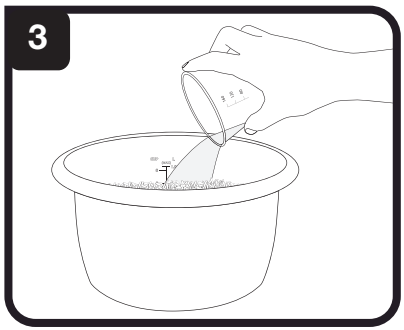
1. Lee todas las instrucciones y las recomendaciones importantes.
2. Saca todos los materiales contenidos y el embalaje y asegúrate que sean entregadas en buena condición todas las partes.
3. Desgarra todas las bolsas plásticas porque pueden poner los niños en riesgo.
4. Lava la tapa y todos los accesorios en agua tibia y jabonosa. Enjuágalos y sécalos bien.
5. Quita la olla desmontable del hervidor y lávala en agua tibia y jabonosa. Enjuágala y sécala bien.
6. Pásale un trapo húmedo a la parte principal de la arrocera para limpiarlo bien.

Para cocer arroz

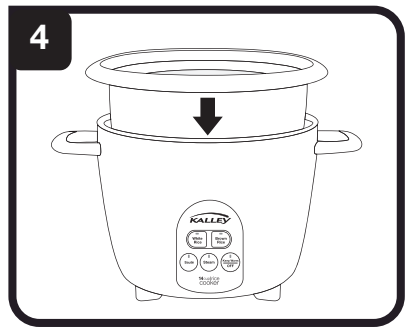


Con la taza de medir , añade el arroz a la olla desmontable.

Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuélalo.



Con la taza de medir, añade el agua en la olla desmontable



Pon la olla desmontable en la arrocera.

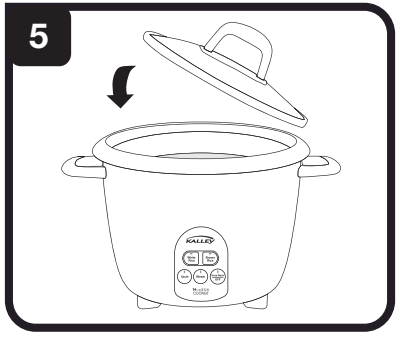
Nota

• Antes de poner la olla desmontable en la arrocera, asegúrate que esté seca y limpia la olla. **Puede dañar la arrocera el desatender esta recomendación.**

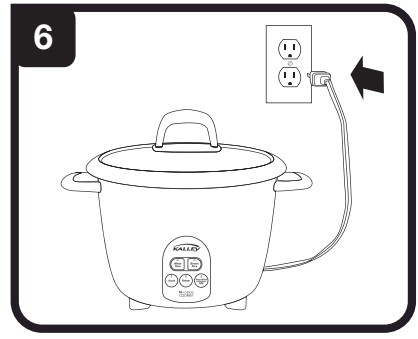
• Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.

• Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua recomendadas, consulta laTabla de medidas arroz/agua.

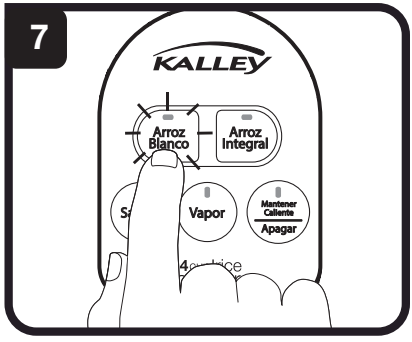
Para cocer arroz



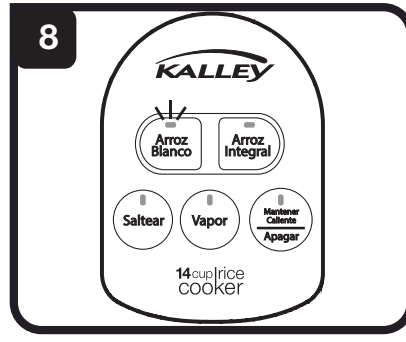
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrocera



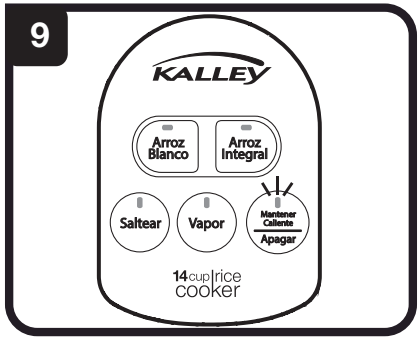
Enchufa el cordón en una salida disponible

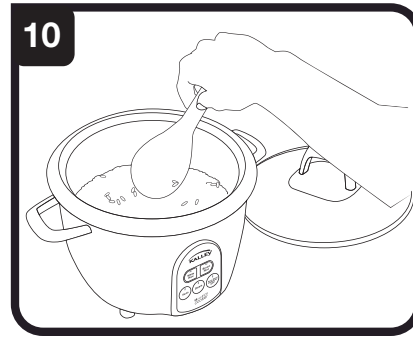


Oprime el botòn de ARROZ BLANCO o el botòn de ARROZ INTEGRAL

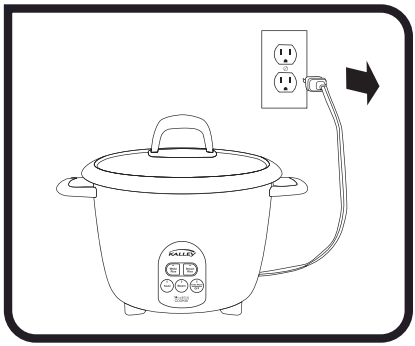


La arrocera comienza a cocinar. Se encenderá la luz indicadora





Para mejores resultados, agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que quede



En cuanto acabas de servir el arroz, desenchufa el cordón.

Nota

No deje el arroz en el modo conservar caliente" por más de 12 horas.

• El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que él de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. Deja tiempo extra y posiciones de calentar ajustadas la función de "Arroz integral" de este hervidor para que cueza bien el arroz. Si te parece que no calienta inmediatamente el hervidor a la posición de "Arroz integral", es debido a un ciclo de bajo calor de calar que precede el ciclo de cocinado para que produzca mejores resultados para arroz integral.

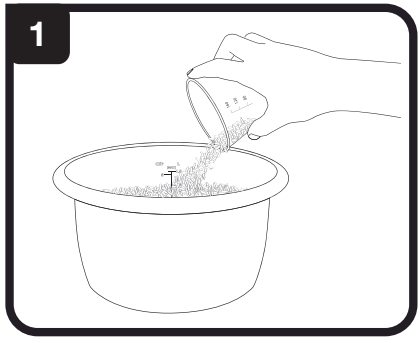
Tabla de medidas

ARROZ CRUDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 30-35 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 100-105 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 32-37 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 102-107 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 34-39 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 110-115 Min.
5 Tazas	Línea 5	10 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 38-43 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 114-119 Min.
6 Tazas	Línea 6	12 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 40-45 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 116-121 Min.
7 Tazas	Línea 7	14 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 41-46 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 118-123 Min.
8 Tazas	Línea 8	16 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 43-48 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 120-125 Min.
9 Tazas	Línea 9	18 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 44-49 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 123-128 Min.
10 Tazas	Línea 10	20 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 46-51 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 125-130 Min.

Preparación de arroz salteado y fuego lento

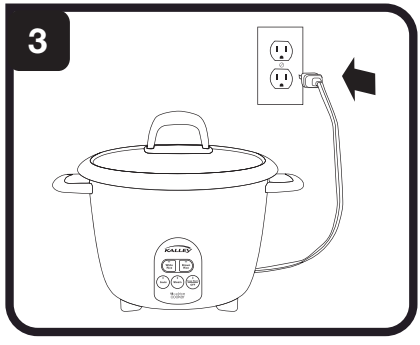
Nota

No use la paleta para revolver arroz que viene incluida en el equipo para saltear. No está diseñada para
CUIDADO usarse a altas temperaturas. Use una cuchara de madera de manija larga para batir comida durante el salteado.

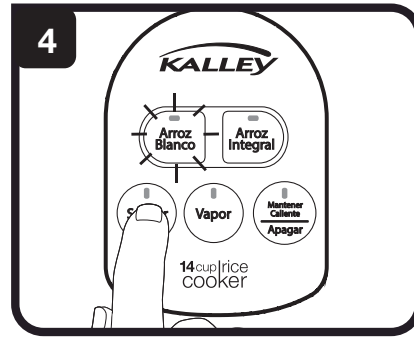


Agregue los ingredientes que van a ser salteados/dorados

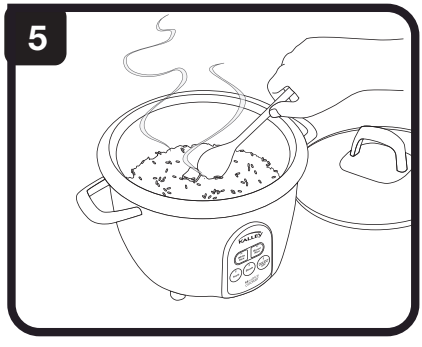
Ponga la olla desmontable en la arrocera



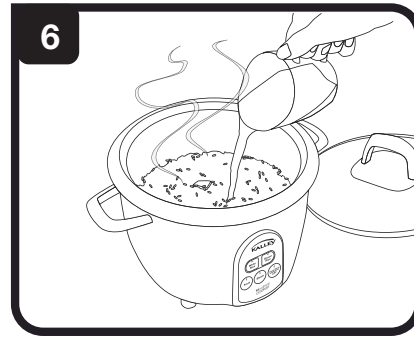
Enchufa el cordón en una salida disponible



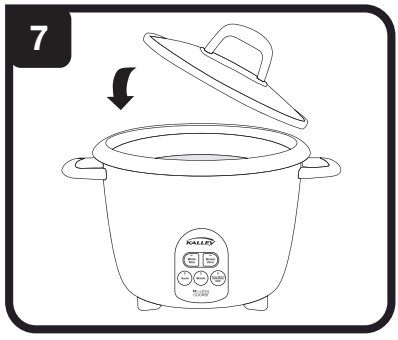
Presione el botón SALTEAR para comenzar a saltear



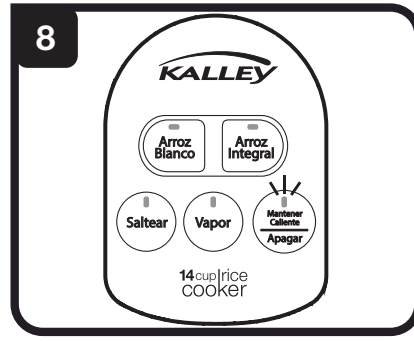
Utilizando una cuchara larga de madera, agite los ingredientes hasta que se salteen/doren a su gusto



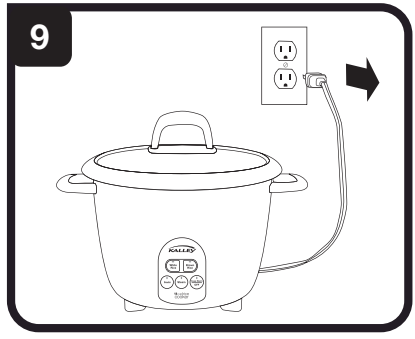
Añadir otros ingredientes y el lìquido a la olla desmontable.



Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrocera

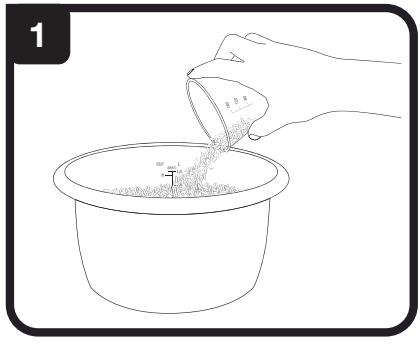


En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automaticamente al estado“MANTENER CALIENTE”



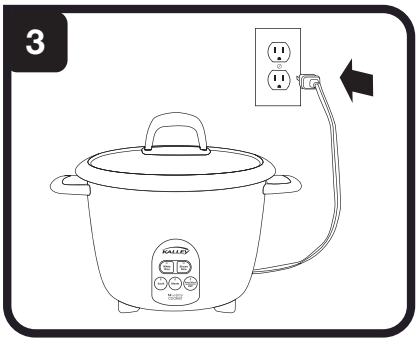
Enchufa el cordón en una salida disponible

Preparación de arroz salteado (SAUTÉ)

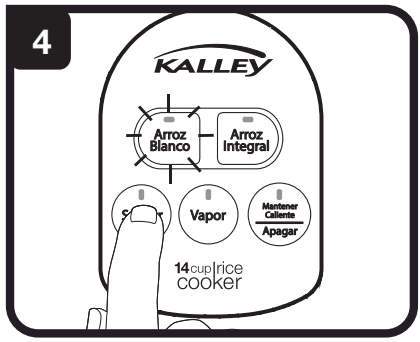


Agregue los ingredientes que van a ser salteados/dorados

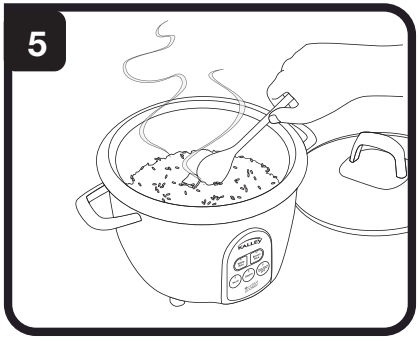
Ponga la olla desmontable en la arrocera



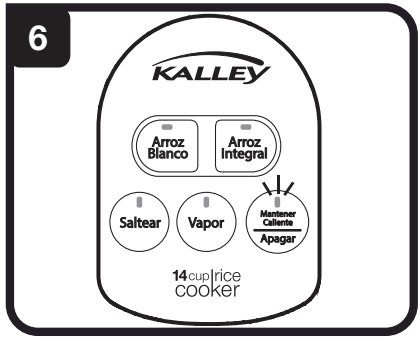
Enchufa el cordón en una salida disponible



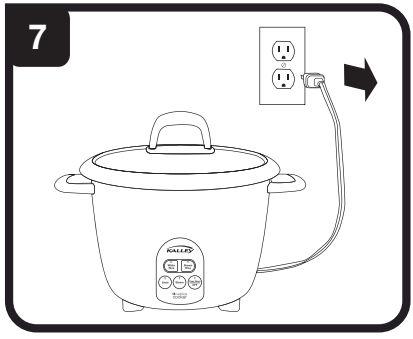
Presione el botón SALTEAR para comenzar a saltear



Utilizando una cuchara larga de madera, agite los ingredientes hasta que se salteen/doren a su gusto

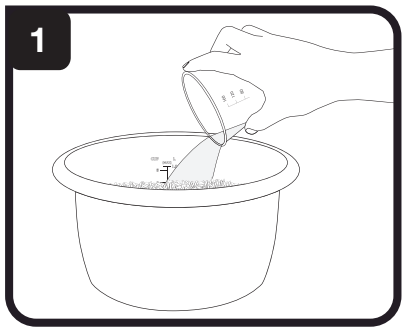


Presione el botón"MANTENER CALIENTE" para cambiar al modo "MANTENER CALIENTE".

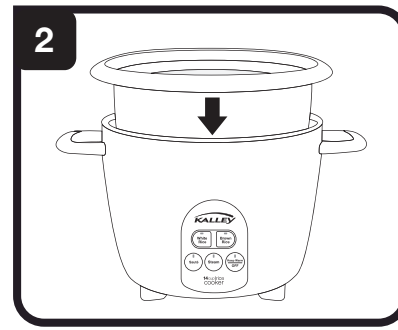


En cuanto acabas de servir el arroz, desenchufa el cordón.

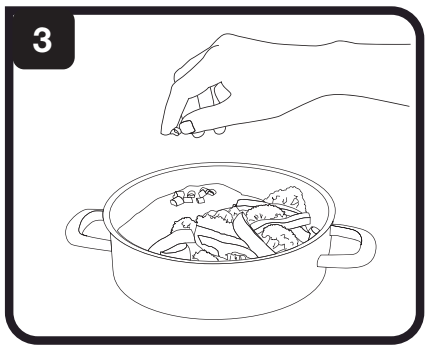
Cocción al vapor



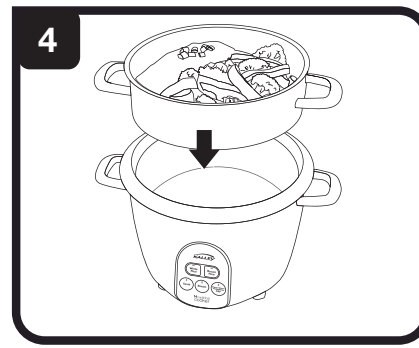
Con la taza de medir, añade el agua en la olla desmontable



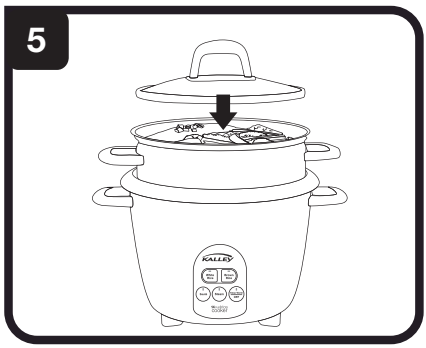
Pon la olla desmontable en la arrocera.



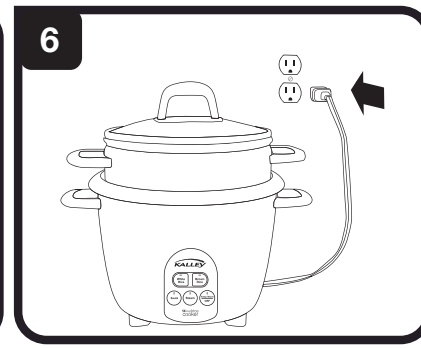
Pon la comida para coer al vapor en la vaporera



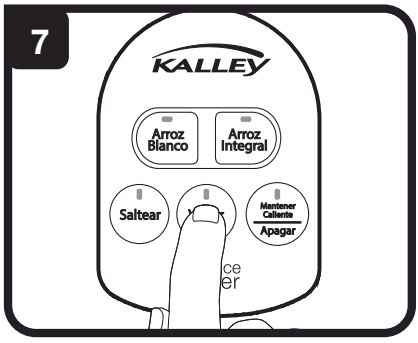
Pon la vaporera en la arrocera



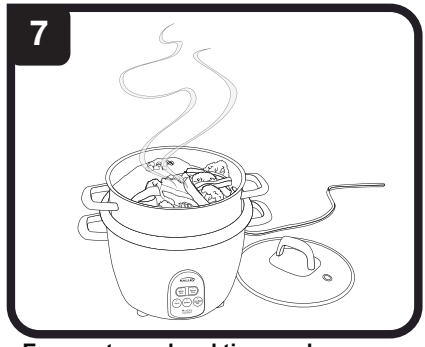
Pon la tapa de vidrio templado sobre la vaporera en la arrocera



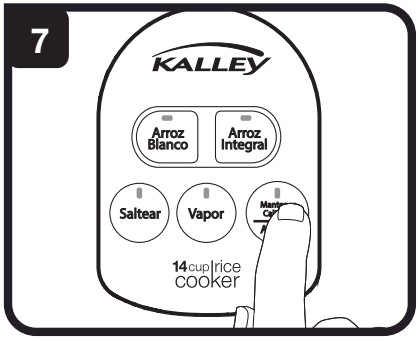
Enchufa el cordón en una salida disponible



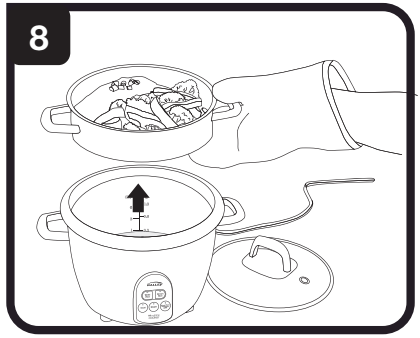
Presione el botón VAPOR para comenzar a cocinar al vapor



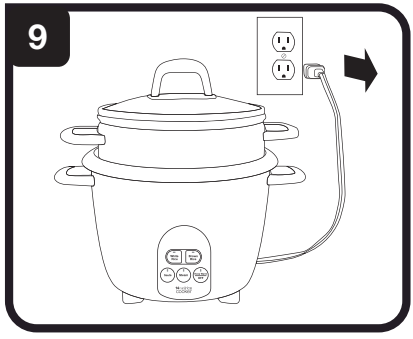
En cuanto acaba el tiempo de cocer al vapor, es recomendado abrir cuidadosamente y comprobar si la comida si está cocida



Si la comida esta cocida completamente, presione el botón "Mantener caliente" para cambiar la arrocera al modo "Mantener caliente"



Para prevenir que se queme la comida, quitala inmediatamente una vez esté cocida

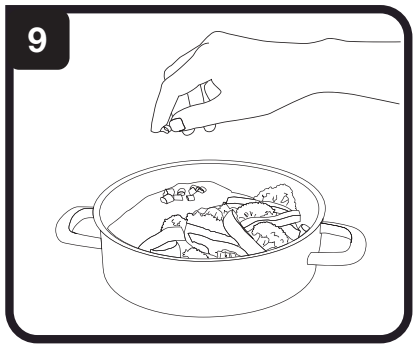


En cuanto acabas de servir el arroz, desenchufa el cordón.

Cocción al vapor y cocción de arroz simultáneamente

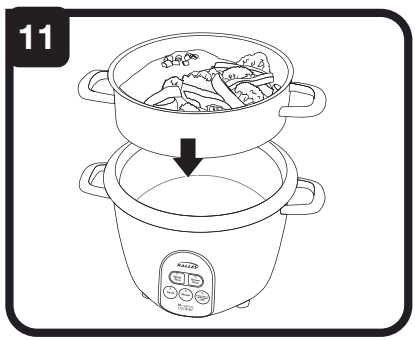
Nota

Sigue los pásos de 1 a 8 “Para cocer arroz”. (Página 4)



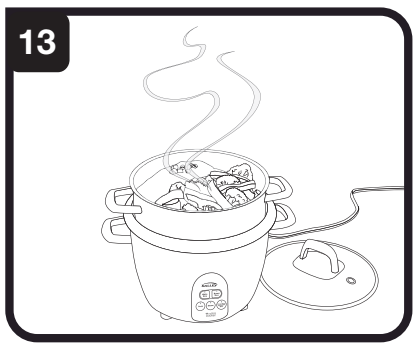
Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor

Abre la tapa con cuidado para evitar que el vapor se escape

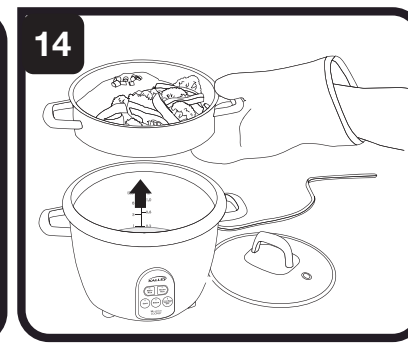


Pon la vaporera en la arrocera

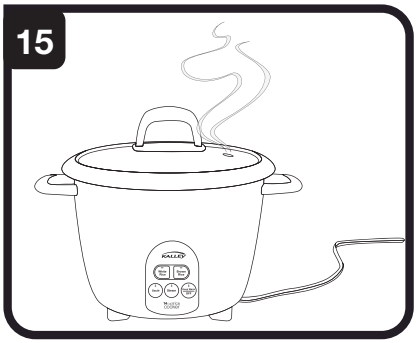
Pon de nuevo la tapa sobre la arrocera



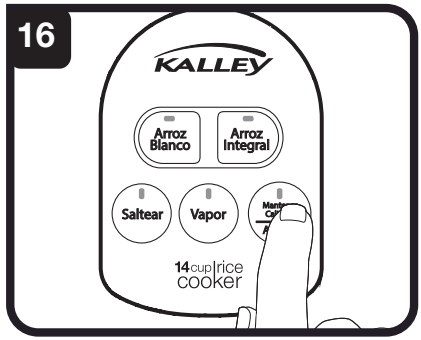
Abre cuidadosamente la tapa para probar que la comida esté cocida



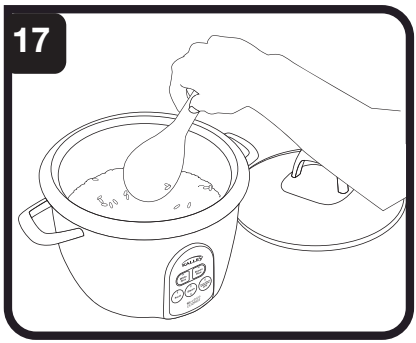
Si esta cocida la comida, quita la vaporera.



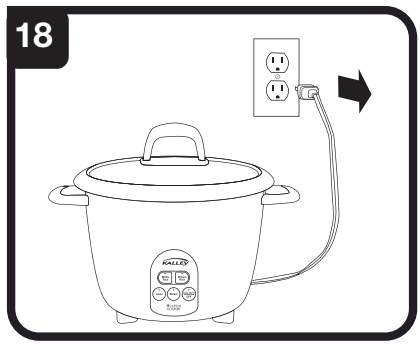
Deje que continue cocinando el arroz



Si la comida esta cocida completamente, presione el botón "Mantener caliente" para cambiar la arrocera al modo "Mantener caliente"



Para mejores resultados, agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que quede



En cuanto acabas de servir el arroz, desenchufa el cordón.

Tablas de cocción al vapor

Tabla para cocer al vapor las carnes

CARNE	TIEMPO DE COCIMIENTO	TEMPERATURA SANA
Pescado	25 Min.	140°
Pollo	30 Min.	165°
Carne de Cerdo	30 Min.	160°
Carne de vaca	En su punto = 25 Min. Bien hecho = 30 Min. Muy hecho = 33 Min.	160°

Nota

Se recomienda utilizar 3 tazas de agua con la taza de medir provista cuando cocinar al vapor.

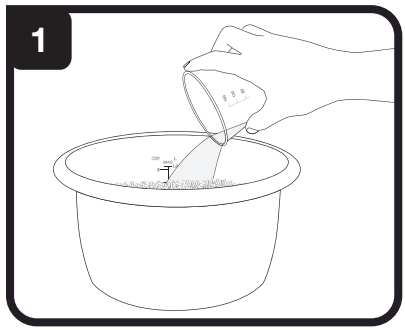
Tabla para cocer al vapor los vegetales

VEGETAL	TIEMPO DE COCIMIENTO
Calabacín	20 Minutos
Calabaza	20 Minutos
Espinaca	20 Minutos
Chicharos	20 Minutos
Ejotes	25 Minutos
Berenjena	30 Minutos
Maiz	25 Minutos
Coliflor	25 Minutos
Zanahoria	25 Minutos
Col	25 Minutos
Brocoli	15 Minutos
Espárragos	20 Minutos

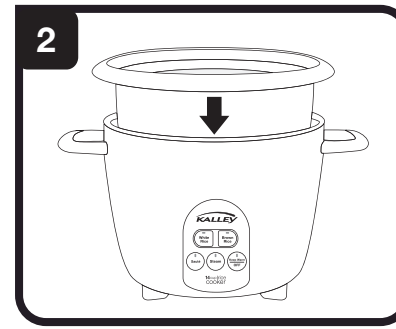
Nota

• Puesto que absorben poca agua, no hay que aumentar la cantidad de agua para una porción más grande de vegetales.
• Puede variar dependiente del corte de la carne usada el tiempo de cocer al vapor.
• Para asegurar un mejor sabor de la carne y prevenir una posible enfermedad, prueba la carne si está bien cocida antes de servirla. Si no está cocida, sólo pon más agua en la olla desmontable y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida.

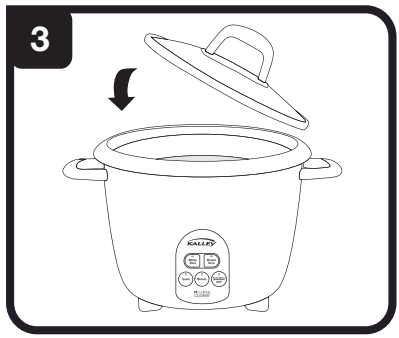
Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
• Es sólo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de
NOTA cocer pueden variar.



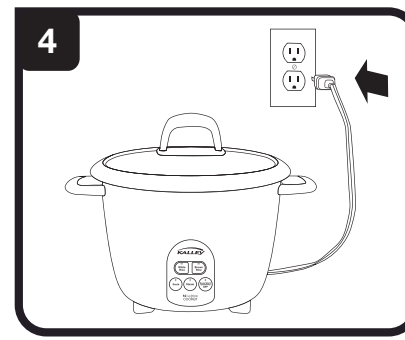
Con la taza de medir, añade el agua en la olla desmontable



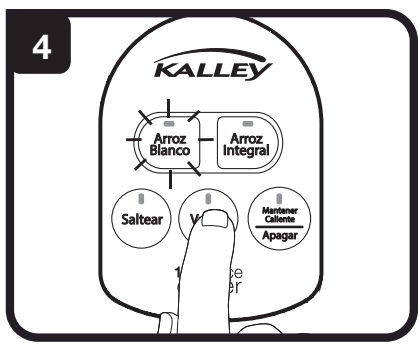
Pon la olla desmontable en la arrocera.



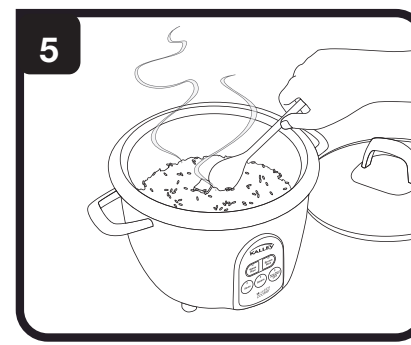
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrocera



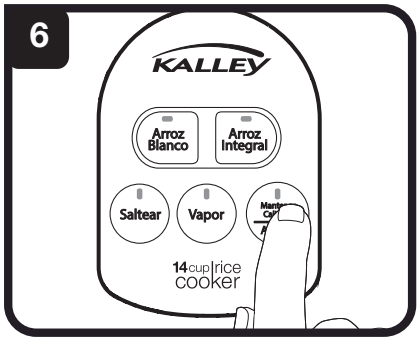
Enchufa el cordón en una salida disponible



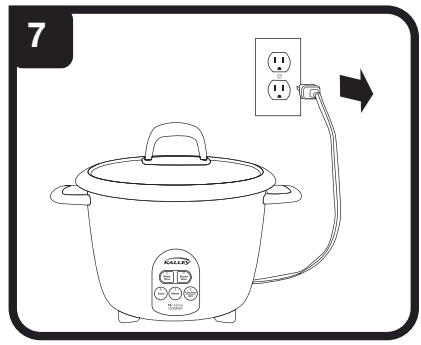
Presione el botón VAPOR para comenzar a cocer



Abre la tapa cuidadosamente para evitar el escape de vapor. Agita de vez en cuando la comida con una cuchara de mango largo.

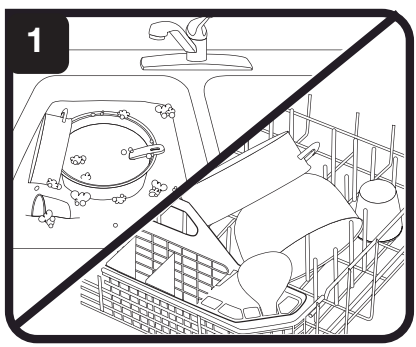


Si la comida esta cocida completamente, presione el botón “Mantener caliente” para cambiar la arrocera al modo “Mantener caliente”

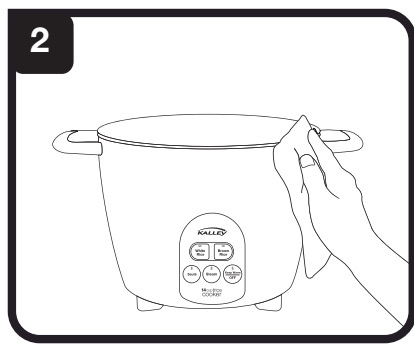


En cuanto acabas de servir el arroz, desenchufa el cordón.

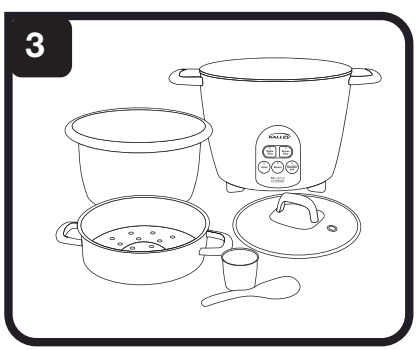
Limpieza de la olla



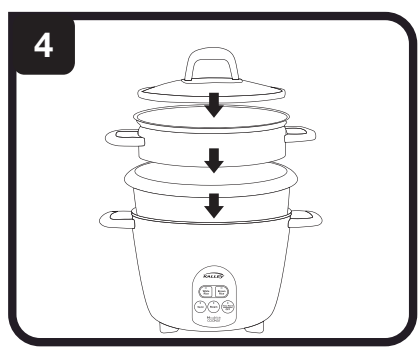
Cala la olla y todos los accesorios o lavalos en el lavaplatos



Pásale un trapo húmedo a la parte principal del hervidor para limpiarlo



Seca completamente la parte principal y todos los accesorios de la vaporera



Reconstruye para el próximo uso

Solución de problemas

Las variedades de arroz pueden poseen diferente composición, los resultados también pueden ser variar. A continuación hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarle a conseguir la consistencia deseada.

El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.
Si su arroz quedó seco, duro y chicloso cuando la arrocera cambia a la modalidad de "conservar caliente" entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz.

Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y revuélvase.

Cierre la tapa y presione el el botón de ARROZ BLANCO. Cuando la arrocera cambie a la modalidad "conservar caliente" abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Repítase como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.

El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.
Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la arrocera ya cambió a la modalidad de "conservar caliente" entonces use una palita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humead excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de "conservar caliente" por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.

Recetas

Arroz a la mexicana

Ingredientes
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla, picada en cubos
1 clavo de ajo, picado
2 cucharadas de arroz de grano largo
2½ tazas de consomé de pollo bajo en sodio
1 cucharadas de pasta de tomate
Orégano
1 cucharadita de sal

Preparación:
Agregue el arroz, el aceite de oliva, la cebolla y el ajo en la olla desmontable.
Presione el botón de SALTEAR (SAUTÉ). La luz del indicador de Salteado se prenderá. Utilizando una larga cuchara de madera, agite los ingredientes para sobre 5 minutos. Agregue los ingredientes restantes. La arrocera percibirá el cambio en la temperatura, cambiando automáticamente a la modalidad de "Cocinando arroz".

Cierre la tapa y permita que esta cocine hasta haber terminado. La arrocera cambiará automáticamente a la modalidad de "conservar caliente" cuando el arroz haya terminado su cocimiento. Rinde 4 a 6 porciones.

Risotto Sauté-Then-Simmer™

Ingredientes

¼ taza de cebollas en cubos pequeños
1 diente de ajo picado
1 cucharada de aceite de oliva
1 taza de arroz arborio crudo
¼ taza de vermouth
4 tazas de caldo de pollo
1 taza de crema batida
3 cucharadas de manteca
Taza de queso parmesano rallado

Preparación:

Agregue la cebolla, ajo y aceite de oliva en la olla desmontable. Presione el botón SALTEAR (SAUTÉ). Se encenderá la luz indicadora de Saltear. Agregue el arroz y revuelva con una cuchara de mango largo. Agregue el vermouth y remueva hasta que se absorba todo el líquido. Agregue el caldo de pollo y la crema batida; mezcle bien, cierre y trabe la tapa. La tecnología sauté-then-simmer™ hervirá el arroz a fuego lento hasta que esté cocido. Cuando el arroz esté listo cambiará automáticamente al modo "conservar caliente".
Abra la tapa de vidrio templado, agregue la manteca y el queso parmesano, y revuelva.
Rinde 4 a 6 porciones.

Arroz con pollo y chile verde

Ingredientes

½ libra de salchicha ahumada y condimentada
½ libra de camarón pelado y desvenado
1 lata (10 oz.)pechuga de pollo
1½ tazas de arroz
3 tazas de caldo de pollo
1 lata de 4 onzas de chiles verdes en cubitos
2 cucharas de mesa de aderezo 'Criollo'

Preparación:

Corte la salchicha ahumada a la mitad y a lo largo, después en semi-círculos de ¼ de pulgada. Agregue todos los ingredientes en la olla desmontable y mézclelos bien. Ponga la olla desmontable en la arrocera, cierre la tapa y presione el botón de ARROZ BLANCO.
Cuando el platillo esté listo, la arrocera automáticamente cambiará a "conservar caliente" . Sirve a 4 comensales.

Salsa de chili con queso para untar.

Ingredientes

½ cebollita en trozos
1 cuchara de mesa de aceite vegetal
½ clavo de ajo picado
1 lata de 15 onzas de chili preparado (sin frijoles)
½ taza de salsa preparada
¼ taza de rebanas de aceitunas negras
1½ onzas de cubitos de queso crema bajo en calorías
1½ onzas de queso rallado chédar
- Tortillitas fritas para sopear.

Preparación:
Coloque la cebolla, el aceite y el ajo en la olla desmontable. Presione el botón de SALTEAR (SAUTÉ) y fríalos ‘‘salteado ’’ por 3 minutos. Use una cuchara de madera larga para revolverlos suavemente mientras el ajo y la cebolla se cuecen. Agréguele el chili, la salsa, las aceitunas, el queso crema y el queso chédar; cierre la tapa. Cocine por 4 minutos, abra la tapa con cuidado manteniendo la cara y las manos lejos para evitar quemaduras por el vapor. Bata el dip y cocínelo de nuevo por tres minutos. Abra la tapa y revuelva otra vez. Continúe el cocimiento hasta que la crema de untar y los quesos se hayan derretido. Cuando esté listo, sírvalo en un platón grande y use tortillitas fritas para sopear. ¡Disfrútelo!

ELECTRODOMÉSTICOS